

需要家ニーズと包装人の提案をつなぐ月刊専門誌

食品包装

MONTHLY FOOD PACKAGING JAPAN



MARCH 2017
No. 776

60th Anniversary
おかげさまで創刊60周年。

今年、この食品包装が「来る!」

精肉などへの真空スキンパック、主要アワードで軒並み受賞のデザイナー、話題のリサイクル技術ほか

特集 2 食と包装の検査装置2017年／春 | 最新テクニカル寄稿と注目&期待のプロダクツ

注目商品 日清シスコ「ココナッツサブレ」 | 小分け化リニューアルで利便性・意匠性アップ狙う

ほぼ60年 東海漬物「きゅうりのキューちゃん」 | 袋詰め漬物の先駆者はマスコットキャラが7代目に

“3本の矢”で価値創造

押出フィルム
(PP)

押出シート
(PP、PET)

成形加工品
(容器、トレイ)

おかげさまで60年!

オージェイケイ株式会社

<http://www.ojk-mfg.co.jp>

ボイル・レトルト用途に優れた熱成形用PPバリアシート

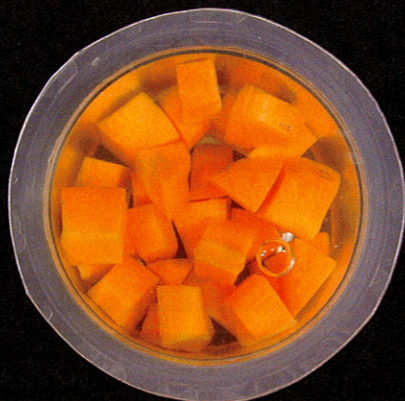


オーファンバリアシート

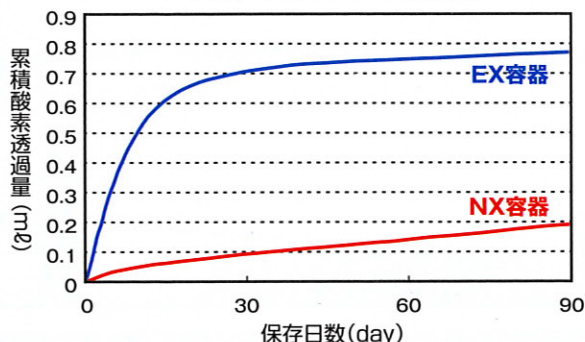
NX シリーズ

従来のバリア容器EX(EVOHバリア容器)と比較し、
ボイル・レトルト時10倍のガスバリア性を発揮!

レトルト前



PPバリア容器内の累積酸素透過量
レトルト条件: 121℃、30分



- 容器形状/容量: 70ml、面積絞り比: 2.3
- 保存条件/23℃、容器外50%RH、容器内100%RH
- PP多層シート構成/全厚み: 1mm、バリア: 10%

121℃×30分のレトルト90日後

NX容器



酸化による
退色を抑制



EX容器



ニンジン(人参)をオーファンバリア容器NX、従来のバリア容器EXにそれぞれ充填し、121℃×30分のレトルト処理後の経時変化を示したものです。**NX容器の方がEX容器と比べ酸化による退色の抑制に優れる事が確認出来ます。**

オージェイケイ株式会社 URL <http://www.ojk-mfg.co.jp>

大阪営業所/〒530-0001 大阪市北区梅田1丁目2番2-1300号 大阪駅前第2ビル1322号
東京営業所/〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-3-1 NBF 神田須田町ビル6F

TEL.06-6346-0751(代) FAX.06-6346-1006
TEL.03-6847-9300(代) FAX.03-6847-9305